



Marc de Châteauneuf-du-Pape "1998" Eau-de-Vie de Marc des Côtes-du-Rhône Indication Géographique

Pourtant ouvert sous les auspices sombres d'une gelée de printemps, le millésime 1998 s'est révélé grâce à son été long et chaud comme excellent en Vallée du Rhône.

À Châteauneuf-du-Pape, les vins sont de couleur profonde et de belles concentrations, ce qui leur vaut une mise en avant toute particulière de la part de Robert Parker.

Cette Eau-de-vie est issue de la distillation de nos marcs de Châteauneuf-du-Pape (100 % Grenache) sur le millésime 1998 grâce à notre alambic traditionnel à colonne entièrement en cuivre.

Elle a ensuite vieilli en pièces (228 litres) de chêne français durant 20 ans. Cet élevage lui a permis d'acquérir au fil du temps une robe ambrée aux reflets de paille.

Révélant au premier abord des notes de chêne frais, de vanille Bourbon et de pâte d'amande, le nez évolue avec le temps vers des nuances de fleurs séchées et de curcuma.

D'attaque douce et suave, la bouche est généreuse. La dominante épicée, s'accompagne de notes d'écorces d'orange amer, de bâton de réglisse et de nuances florales. La finale s'étend sur de jolis arômes de tabac et de rancio.

Au fil des années, l'évaporation progressive de l'alcool ("part des anges") a permis l'abaissement naturel du degré à 42 % alc. vol.

After a bleak start to the year owing to frosts in spring, the 1998 vintage was saved by an exceptionally long and warm summer in the Rhône Valley.

The wines from Châteauneuf-du-Pape are deeply coloured and concentrated which has seen them receive very high scores from Robert Parker.

This Eau-de-vie is made from the distillation of our Châteauneuf-du-Pape marcs (100% Grenache) from the 1998 vintage in our traditional alembic column still which is made entirely from copper.

It was then aged in 228-litre French oak barrels for 20 years. This ageing process has given it an amber hue with straw-coloured tints.

The nose opens up with aromas of fresh oak, Bourbon vanilla and marzipan which develop into notes of dried flowers and turmeric.

The palate is rich and generous with a soft, smooth attack. It reveals predominantly spicy notes combined with bitter orange peel, liquorice and floral notes.

The finish stretches out with attractive aromas of tobacco and rancio.

The progressive evaporation of alcohol over the years (known as the 'angels' share') has brought the natural alcohol by volume down to 42 degrees.

